

Sabor y color: El aceite presenta unas características comunes que se pueden sintetizar en una elevada intensidad del atributo frutado, que nos indica un aroma intenso del aroma característico de la aceituna. En boca se presenta como un aceite ligeramente astringente y un amargo y picante equilibrado con el frutado. El aceite presenta una complejidad aromática notable en la que se aprecian aromas que recuerdan la almendra, el tomate, los anisados, el hinojo y la alcachofa. Pero dependiendo de si la variedad predominante es la Argudell y Corivell o la Arbequina, se pueden obtener aceites con características diferenciadas.

Clasificación del panel de cata: Aceite de oliva virgen extra.

Acidez máxima verge extra(% de ácido oleico): 0,80°.

Máximo de índice peróxidos (meq. 0₂/kg): 20.

K₂₇₀ máximo: 0,2.

K₂₃₂ máximo: 2,00.

Máximo de humedad y volátiles (%): 0,2.

Máximo de impurezas (%): 0,10.

4.3 Zona geográfica: La zona de producción comprende los terrenos ubicados en todos los municipios de las comarcas del Alt Empordà (68 municipios) y el Baix Empordà (36 municipios) y algunos municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladesens, St Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya i Llagostera) i el Pla de l'Estany (Crespia, Esponellà i Vilademuls). Todas ellos pertenecientes a la provincia de Girona, situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

4.4 Prueba de origen:

Control y certificación: Son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprende los siguientes procesos:

1. Autocontrol.

Las aceitunas cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro de almazaras del Consejo Regulador, se separan en función del estado higiénico de la oliva y de las variedades admitidas en el pliego de condiciones. Además, se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se valoran según el sistema de autocontrol de cada almazara, se separan según las calidades, se almacenan y posteriormente se envasan en las industrias inscritas en los registros correspondientes. Para ello, los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos establecidos en este pliego de condiciones y sólo los que superan todos los procesos de autocontrol se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen protegida, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

2. Certificación: El aceite con DOP está sometido a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad del aceite envasado como Denominación de Origen Protegida de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención:

a) Condiciones de cultivo: Marcos de plantación: Las plantaciones tradicionales y las modernas suelen ser de cultivo único, regulares, en las zonas llanas, y diseminadas en bancales en las zonas de ladera.

Se puede establecer una densidad media de:

Plantaciones tradicionales: Entre 100 y 130 árboles por hectárea.

Plantaciones modernas: Entre 400 y 500 árboles por hectárea.

Laboreo y poda: El laboreo tradicional consiste en tres o cuatro labores, principalmente de cultivador o grada de discos.

En las plantaciones tradicionales la poda se hace cada tres o cuatro años, aunque actualmente la tendencia es hacer una poda bianual.

Riego: Todas las plantaciones tradicionales son de secano y un porcentaje elevado de las nuevas tienen sistemas de riego localizado. En el futuro se espera un incremento de las últimas hasta llegar a ser aproximadamente de un 10%.

Recolección: La recolección tradicional se realiza por «vareo», haciendo caer las aceitunas sobre mallas extendidas debajo del olivo para evitar que los frutos toquen el suelo. En los últimos años se ha incrementado el uso de vibradores.

La recolección se inicia a finales de octubre para las variedades más tempranas (Llei de Cadaqués), prolongándose hasta finales de febrero para las variedades más tardías (Corivell).

b) Método de obtención: El aceite de oliva virgen extra DOP se obtiene de aceitunas sanas de las variedades autorizadas, recolectadas directamente del árbol cuando éstas se encuentran en su estado óptimo de maduración. Tras su transporte a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren, se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones de lavado y molido de la aceituna, batido de la pasta, separación de fases y almacenamiento. Tras el proceso de evaluación, el aceite es envasado en recipientes de hasta cinco litros de capacidad.

Las aceitunas deben moularse dentro de las 48 horas siguientes a su recolección.

Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada con el objetivo de salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad del proceso.

A nivel de calidad: Los aceites de oliva vírgenes extra son muy sensibles a los agentes externos, que inducen toda clase de transformaciones y modificaciones como procesos de oxidación; por lo que es fundamental para este tipo de aceite que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

Trazabilidad: Debido a la infraestructura y los medios con los que cuentan los solicitantes de esta DOP, en cuanto al control y la certificación es indispensable para el buen funcionamiento del organismo certificador que se realice todo el proceso en la zona geográfica delimitada.

4.6 Vínculo histórico: En relación con la comarca del Empordà hay que decir que las primeras muestras de Olea que ha detectado la arqueología son del bronce final. Como señalan algunas fuentes antiguas, la zona de influencia de Empurias fue el proveedor de Atenas. De hecho, el yacimiento del empordà del Puig de Sant Andreu, en Ullastret, conserva numerosos vasos griegos del tipo llamado Sant Valentín (S.V-IV a C) con la decoración de la hoja y la flor del olivo.

El crecimiento del olivo en los siglos XVIII y XIX es espectacular. A partir de la segunda mitad del siglo XX, y poco a poco, después de la terrible helada de febrero de 1956, el olivo entró en crisis. Poco a poco, a partir del último cuarto del siglo XX, se empezaron a constituir los «trulls» en cooperativas y la molinda colectiva. A consecuencia de esta producción, el aceite entra en el circuito comercial y deja atrás el ámbito doméstico.

En la actualidad, el Empordà ha incrementado la calidad de su aceite e invierte grandes esfuerzos para posicionar el producto en el mercado internacional con la solera y tradición que caracteriza a un territorio que ya lo conocía hace más de 2.500 años.

Natural: Las particularidades del entorno natural y de cultivo de la zona afectan directamente el ciclo biológico del olivo y, como consecuencia, también al aceite obtenido de su fruto, la aceituna, confiriéndole unas características positivas que le distinguen claramente del producido en otras zonas olivareras. Estas particularidades las podemos resumir en tres puntos:

1. La variedad mayoritariamente cultivada, la Argudell, conjuntamente con la Corivell y la Llei de Cadaqués, son variedades autóctonas de las comarcas ampurdanesas. Lo que confiere, de por sí, una característica diferencial clara al aceite producido.

2. Esta comarca disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo, pero a diferencia del resto, las particulares características orográficas de este territorio hacen que se cree un microclima especial que permite el cultivo del olivo en la latitud más septentrional de la Península Ibérica. Este microclima se caracteriza por:

2.1 Efecto regulador del mar Mediterráneo: En invierno evita el descenso en exceso de las temperaturas y en verano, gracias al régimen de brisas, aporta la humedad necesaria para el buen desarrollo del olivo y evita un ascenso pronunciado de las temperaturas diurnas.

2.2 Régimen de vientos de componente norte, muy secos, que neutralizan los excesos de humedad puntuales de la primavera y otoño, evitando muchos problemas fitosanitarios (hongos), lo cual permite que las olivas maduren sin problemas y lleguen en condiciones excelentes a los molinos.

3. La mayor parte del cultivo del olivo se da sobre suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas, a diferencia del resto de las zonas olivareras donde el suelo suele ser arcilloso, de reacción alcalina y procedente de rocas calcáreas.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Applus agroalimentario.

Dirección: C/ Miguel Yuste, 16, 28037 Madrid (España).

Tel. (34) 91 304 60 51. Fax (34) 91 327 50 28.

certiagroalimentario@appluscorp.com.

La entidad Applus Agroalimentario cumple con la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento CEE n.º 2081/92.

4.8 Etiquetado: Figurará obligatoriamente la denominación: Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà u Oli de l'Empordà». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador.

Se reserva el uso del nombre Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà» u «Oli de l'Empordà», acompañado de la mención «tradicional», al aceite protegido, en la elaboración del cual sólo hayan participado las variedades de aceitunas autóctonas en un porcentaje superior al 85%.

4.9 Requisitos nacionales:

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

Ley 14/2003, de 13 de junio, de Calidad Agroalimentaria.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

24.979/06. *Anuncio de la Demarcación de Costas en Asturias sobre notificación de la Orden Ministerial de fecha 17 de julio de 2000 aprobando el deslinde de los bienes de dominio público marítimo-terrestre del tramo de costa de unos veinte mil ochocientos cincuenta y un (20.851) metros de longitud, que comprende la totalidad del término municipal de Soto del Barco (excepto El Castillo). Ref.: DL-58-Asturias.*

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por la presente, a aquellos titulares de fincas colindantes con el dominio público marítimo-terrestre a los que intentada personalmente la notificación no se ha podido practicar, que se relacionan al final, así como a todos aquellos interesados en el expediente que pudieran resultar desconocidos, para conocimiento y demás efectos, se notifica la siguiente Orden Ministerial:

Por Orden Ministerial de 17 de julio de 2000, la Dirección General de Costas, por delegación del Excmo. Sr.

Ministro y de conformidad con el Servicio Jurídico, ha resuelto:

I) Aprobar el deslinde a que se refiere este expediente según se define en los planos que se integran en el proyecto y que están fechados en 26 de junio de 1996 y firmados por los Ingenieros de Caminos D. Manuel y D. José Luis Gutiérrez García modificando los planos R-10 y S-10 por los fechados el 25 de febrero de 2000, en los que se define el deslinde de los bienes de dominio público marítimo-terrestre del tramo de costa de unos veinte mil ochocientos cincuenta y un (20.851) metros de longitud, que comprende la totalidad del término municipal de soto del Barco (excepto El Castillo).

II) Ordenar a la Demarcación de Costas de este Departamento en Asturias que inicie las actuaciones conducentes a rectificar las situaciones jurídicas registrales contradictorias con el deslinde aprobado.

III) Otorgar el plazo de un (1) año para solicitar la correspondiente concesión a aquellos titulares de terrenos que pudieran acreditar su inclusión en alguno de los supuestos contemplados en la Disposición Transitoria Primera de la Ley 22/1988, de Costas.

Contra la presente resolución que pone fin a la vía administrativa los interesados en el expediente que no sean Administraciones Públicas podrán interponer con carácter potestativo recurso de reposición en el plazo de un (1) mes ante el Excmo. Sr. Ministro de Medio Ambiente o, directamente, recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos (2) meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional.

Las Administraciones Públicas podrán interponer recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos (2) meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional, sin perjuicio de poder efectuar el requerimiento previo en la forma y plazo determinados en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Los plazos serán contados desde el día siguiente a la práctica de la notificación de la presente resolución.

Relación que se cita

Alonso Álvarez, José Manuel. C/ Doctor Jiménez Díaz, 8, 5-f. 33400 Avilés.

Cuervo Arango, Fernando. Bernardo Álvarez Galán, 5, bajo, 33400 Salinas.

Menéndez Galán, Teresa. Las Vallinas, 40, casa, 33457 Castrillón.

Fernández Corujedo, Ángel. Avda. Constitución, 31, 2.º dcha., 33208 Gijón.

Condesa de Revillagijedo. López de Rueda 26, 6, 28009 Madrid.

Fdez. Martínez, Ramón Hdos. Pl. Marqués de Muros, s/n, 33938 Muros de Nalón.

García Fanjul, Manuel Hnos. Independencia, 27, 1.º A-33004 Oviedo.

González Fierros, Ildefonso. Nicolás Soria, 22, 2 izda., 33012 Oviedo.

Glez. Normiella, Vicente. Buenaventura de Paredes, 22, 1 dcha., 33001 Oviedo.

Iriarte Fernández, Amelia. Arzobispo Guisasaola, 10, 6 izda., 33009 Oviedo.

Rodríguez Cueto, Benito. Monte Auseva, 25, 1-b, 33012 - Oviedo.

García de La Noceda, Luis Hdos. Pl. del Suelo 1, 1, 33120- Pravia.

Álvarez Fernández, Ángeles. Avda. Río Nalón, San Juan de La Arena.

Álvarez Fernández, María. Avda. Río Nalón, San Juan de La Arena.

Álvarez Rodríguez, Celestino. Foncubierta, Soto del Barco.

Álvarez Suárez, Ángel Hdos. Avda. Río Nalón, San Juan de La Arena.

Álvarez Valdés, Bernardo. Avda. Río Nalón, San Juan de La Arena.

Corrales Blanco, José A. Hdos. El Campón, Riberas, s/n -33127, Soto del Barco.

Cueto del Riego, Abelardo. Los Navales, Ranón, Soto del Barco.

Dalicio Corrales, Francisco y Hnos. Soto del Barco.

Escudero Lozano, Ramón. Avda. Río Nalón (Bar África), San Juan de La Arena.

Escudero Vargas, J. Antonio. Avda. Río Nalón, San Juan de La Arena.

Estrada López Guiomar, Ángela. San Juan de La Arena.

Fernández García, Constantino Hdos. Marqués de Argudín, s/n, 33125, San Juan de La Arena.

Fernández García, Francisco. Marqués de Argudín, s/n, 33125, San Juan de La Arena.

Fernández García, Juan. Marqués de Argudín, s/n, 33125, San Juan de La Arena.

Fernández González, Juan. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

Fernández Menéndez, María Carmen. Caseras, Soto del Barco.

Fernández Muñiz, Carmen. Cruces, Ranón, Soto del Barco.

Fernández Muñiz, Consuelo Hnos. Cruces, Ranón, Soto del Barco.

Fernández Muñiz, Generoso Hdos. Las Cruces, Ranón, Soto del Barco.

Fernández Muñiz, María Felicidad. Cruces, Ranón, Soto del Barco.

Fernández Suárez, José Antonio. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

García Cueto, Juana Hdos. Soto del Barco.

García Domínguez, Francisco. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

García Fernández, José Manuel. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

García Galán, Celestino. La Carrilona, Llago, Soto del Barco.

García García, Etelvina. El Moral, Soto del Barco.

García García, Ramón Hdos. El Moral, Soto del Barco.

García González, J. Antonio. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

García Martínez, Juan. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

García Pulido, Lorenzo Hdos. El Castillo, Soto del Barco.

García Rodríguez, Andrés. El Parador, s/n Bajo, 33126, Soto del Barco.

González Fernández, Manuel. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

González Inclán, J. Manuel. Foncubierta, Soto del Barco.

Granda Álvarez, Claudio. Los Quebrantos, San Juan de La Arena.

Gutiérrez Fernández, Ricardo. La Magdalena, Soto del Barco.

Gutiérrez Miranda, Rosario Hnos. Avda. del Campo, Soto del Barco.

Huerta Pulido, Ángel. Avda. del Campo, Soto del Barco.

Iglesias González, Santiago. El Moral, Soto del Barco.

López Fernández, Silvino. El Campón, Riberas, s/n, 33127, Soto del Barco.

López García, Antonio. Marqués de Argudín, San Juan de La Arena.

López Rodríguez, Paulino. Marqués de Argudín, San Juan de La Arena.

López Suárez, José Hnos. Noval, Coto Llano, Soto del Barco.

Menéndez Arias, Baldomero Hdos. Llago, Soto del Barco.

Menéndez Arias, Francisco. Llago, Soto del Barco.

Menéndez Menéndez, Edelmira. El Castillo, s/n, 33126, Soto del Barco.

Menéndez Menéndez, M.ª Luz. El Castillo, s/n, 33126, Soto del Barco.

Menéndez Noval Huerta, Delfina. El Campón, Riberas, Soto del Barco.

Muñiz, Cándido Hdos. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Pérez Rodríguez, Olegario. Los Calbuetos, Soto del Barco.

Rodríguez Álvarez, Juan Luis. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Rodríguez Reyes, María Pilar. La Carcabina, Soto del Barco.

Roza Cimadevilla, Josefa. Soto del Barco.

Sajua, S.L. Soto del Barco.

Sánchez González, Fernando Hdos. El Parador, Soto del Barco.

Sánchez Inclán, Lucinda Hdos. La Magdalena, Soto del Barco.

Sierra Carr, María y Hno. Soto del Barco.

Soto Menéndez, M. Dolores. Pza. del Pescador, San Juan de La Arena.

Suárez Álvarez, José. Marqués de Argudín, San Juan de La Arena.

Suárez González, Francisco. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Suárez González, Josefa. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Suárez Morán, Marcelina. Ctra. de Ranón, San Juan de La Arena.

Suárez Muñiz, Joaquín. La Marrona, Soto del Barco.

Tamargo González, Oliva. Avda. Rubén Darío, 10, San Juan de La Arena.

Tamargo Menéndez, Celestino. El Moral, Soto del Barco.

Vargas Garrul, Ángel. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Vargas Jiménez, J. Antonio. Avda. Rubén Darío, San Juan de La Arena.

Oviedo, 19 de abril de 2006.-El Jefe de la Demarcación, Ramón Galán Cortés.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

24.861/06. *Anuncio de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Córdoba por la que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución, estudio de impacto ambiental y declaración, en concreto, de la utilidad pública de las instalaciones correspondientes al proyecto «Ramal MPB a Baena», que discurrirá íntegramente por el término municipal de Baena (Córdoba) (Expte. 06/003-RGC).*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 104.2 de la Ley 34/1998, de 7 de octubre, del Sector de Hidrocarburos, y en los artículos 78 y 96 del Real Decreto 1434/2002, de 27 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de gas natural, se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución y declaración, en concreto, de la utilidad pública, que llevará implícita la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los derechos afectados e implicará la urgente ocupación a los efectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, de las instalaciones correspondientes al expediente núm. 06/003-RGC, cuyas características principales se detallan a continuación:

Peticionaria: Gas Natural Andalucía, S.A., con domicilio en Avda. América, n.º 38, de Madrid.

Objeto de la petición: Autorización administrativa, aprobación de la ejecución y reconocimiento de la utilidad pública del proyecto de instalaciones «Ramal MPB a Baena», que discurrirá íntegramente por el término municipal de Baena (Córdoba).

Descripción de las instalaciones: El ramal tiene su origen en la tubería de salida del Armario de Regulación y Medida modelo AR-01 a instalar en la Posición de Baena, perteneciente al Proyecto Ramal APB (Gaseoducto de Transporte Secundario) Lucena-Cabra-Baena y propiedad de Gas Natural Transporte SDG, SL. (no objeto de este proyecto), con tubería de polietileno PE 100 Ø 200 mm SRD 17.6. Transcurre por zona rural hasta cruzar la variante de la carretera N-432. A continuación llega al casco urbano de Baena tras ir paralelamente a la carretera A-305 (Avenida Padre Villoslada) donde finaliza el trazado.

Longitud: 1.112 metros, dentro del término municipal de Baena (Córdoba).

Presupuesto: 104.440,56 €.

El proyecto incluye planos parcelarios y la relación concreta e individualizada de bienes y derechos afectados.